きゅうしょくだより 12月

札幌市立日新小学校　2026年11月27日

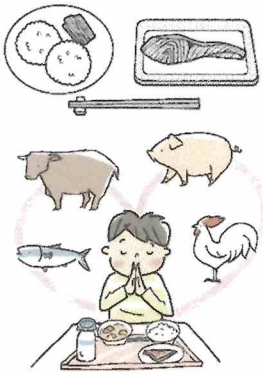


給食週間が始まります！

12 月14日（月）～18日（金）に「給食週間」を実施します。給食週間とは、戦時中に中断されてしまった学校給食が、昭和 21 年(1946 年)12 月 24 日に世界各国の支援により再開したことを記念して始まり、今では全国に広がっています。

日新小学校の「給食週間」では、学校給食への理解を深め、給食ができるまでに携わる人たちへの感謝の気持ちを育むことを目的に、様々な取り組みを行います。子どもたちへの人気アンケートで決定した「リクエスト献立」も続々登場するのでお楽しみに！

知っていますか？学校給食の始まり



学校給食は、明治 22 年（1889年）、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で家が貧しい子どもたちへ、無償で昼食を出したのが始まりといわれています。当時の献立として、塩さけ、おにぎり、漬物などが出されたそうです。

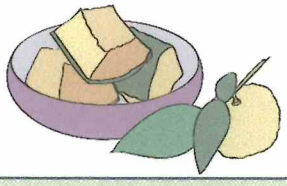
現在では学校給食の役割も大きく変わり、バランスの取れた献立で子どもたちの心身の成長を支えるだけでなく、体に必要な栄養素や、バランスのよい食生活の大切さを学び、感謝の心などを育む「生きた教材」として、学校教育に欠かせないものとなっています。

かぼちゃを食べて健康祈願を

12月22日は「冬至」です。昔から「冬至」にかぼちゃを食べると風邪をひかないと伝えられてきました。かぼちゃは、エネルギーが高く風邪予防に効果的なビタミン類が多く含まれています。

また、保存がきくことから、野菜の収穫が無い冬期の貴重な野菜として、大切に食べられていました。

給食では、お子さんの健康を願って、12 月24日に『かぼちゃのいとこ煮』を提供します。白玉だんごとかぼちゃの入った、おしるこのような料理です。優しい甘さでほっと温まってほしいと思います。



世界のクリスマス料理

ドイツ



シュトーレン

生地にドライフルーツやナッツが練り込まれたパン

アメリカ



ターキー

七面鳥をまるごとオーブンで焼き上げた料理

フランス



ブッシュドノエル

木や薪を横に倒したような見た目が特徴のケーキ

デンマーク



フレスケスタイ

皮付きの豚肉の塊をカリカリに焼き上げた料理

12月のよていこんだて

※牛乳は毎日200mlつきます。
※献立内容（果物など）は仕入れの状況などにより変更になる場合があります。

月	火	水	木	金
	1日 黒コッペパン ｸﾘｰﾑｼﾁｭｰｶﾚｰ風味 小松菜とﾍﾞｰｺﾝのｻﾗﾀﾞ 洋なし缶	2日 豚すき丼 味噌汁 ひじき春巻	3日 長崎ちゃんぽん（えび入り） スパイシーポテト パイン缶詰	4日 ごぼうピラフ 高野豆腐のフライ 大根サラダ
	黒コッペパン（卵・ｽｷﾑﾐﾙｸ・黒砂糖）豚肉,ｶﾚｰ粉,ｾﾛﾘ,じゃがいも,玉ねぎ,にんじん,パセリ,小麦粉,バター,油,ｶﾚｰﾙｳ,牛乳,豆乳,ｽｷﾑﾐﾙｸ,チーズ,塩,胡椒,ﾜｲﾝ,鶏がらｽｰﾌﾟ/ベーコン,こまつな,もやし,醤油,酢,油,砂糖,胡椒,白ごま/なし缶詰	白飯,豚肉,白滝,玉ねぎ,たけのこ,たもぎたけ,砂糖,醤油,酒,みりん,みりん,ほうれん草/だいこん,油揚げ,みそ,（むろあじ,昆布）/ひじき春巻（筍、人参、豚肉、ひじき、醤油、でん粉、砂糖、酒、ｵｲｽﾀｰｿｰｽ、小麦粉他）油/	ソフトラーメン,豚肉,にんにく,みりん,みりん,油,むきえび,つと,もやし,にんじん,玉ねぎ,キャベツ,たけのこ,チンゲンツァイ,黒きくらげ,醤油,酒,塩,胡椒,ごま油,鳥がら,豚骨,煮干し,生姜,長ねぎ/フレンチポテト,油,塩,胡椒,ｶﾚｰ粉,ﾁﾘﾊﾟｳﾀﾞｰ,ﾅﾂﾒｸﾞ/パイン缶	胚芽米,大麦,バター,ﾜｲﾝ,ベーコン,ごぼう,玉ねぎ,にんじん,にんにく,ｺｰﾝ,パセリ,油,塩,醤油,胡椒/凍り豆腐,醤油,砂糖,酒,みりん,ｶﾚｰ粉,塩,小麦粉,ごま,卵,パン粉,白ごま,油/だいこん,まぐろ水煮,きゅうり,にんじん,白ごま,醤油,砂糖,ごま油,酢/
7日 ご飯 さつま汁 サバのソース焼き のりの佃煮	8日 コッペパン ベーコンシチュー もやしのごまサラダ パイン缶詰	9日 根菜のスープカレー ヨーグルト和え	10日 パスタクリームソース 厚揚げサラダ	11日 鶏ごぼうごはん 十勝大豆コロッケ おひたし
白飯,豚肉,さつまいも,豆腐,こんにゃく,にんじん,だいこん,ごぼう,長ねぎ,油,みそ,酒,（むろあじ,宗田,昆布）/さば切り身,生姜,塩,酒,小麦粉,でん粉,油,ｳｽﾀｰｿｰｽ,砂糖,みそ,白ごま/もみのり,ひじき,醤油,酒,みりん,砂糖,水あめ/	コッペパン（卵・ｽｷﾑﾐﾙｸ）ベーコン,じゃがいも,玉ねぎ,にんじん,パセリ,小麦粉,バター,油,牛乳,豆乳,チーズ,ｽｷﾑﾐﾙｸ,塩,胡椒,ﾜｲﾝ,鶏がらｽｰﾌﾟ/ほうれんそう,もやし,ｺｰﾝ,にんじん,醤油,砂糖,酢,みそ,酒,豆板醤,ごま/パイン缶	白飯,豚肉,ｵﾘｰﾌﾞ油,じゃがいも,油,ごぼう,にんじん,だいこん,玉ねぎ,ｾﾛﾘ,りんご,生姜,にんにく,油,トマト缶,醤油,塩,胡椒,ｶﾚｰ粉,ﾁﾘﾊﾟｳﾀﾞｰ,ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ,ﾜｲﾝ,鳥がら,煮干し,昆布/みかん缶,パイン缶,黄桃缶,なし缶,夏みかん缶,ヨーグルト/	ソフトパスタ,ベーコン,こまつな,玉ねぎ,たもぎたけ,小麦粉,バター,油,チーズ,牛乳,ｽｷﾑﾐﾙｸ,豆乳,みそ,塩,胡椒,ﾜｲﾝ,豚骨ｽｰﾌﾟ/厚揚げ,生姜,酒,でん粉,小麦粉,油,キャベツ,きゅうり,にんじん,醤油,砂糖,酢,ごま油,白ごま/	胚芽米,大麦,塩,鶏肉,焼き豆腐,生姜,みそ,ごぼう,にんじん,油揚げ,醤油,砂糖,酒,みりん,油,白ごま/十勝大豆コロッケ（じゃがいも・大豆・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・でん粉・香辛料等）,油/こまつな,はくさい,糸かつお,醤油/
14日 ご飯 肉じゃが ザンギ 紅まどんな	15日 揚げパン ポテトスープ あさりのｽﾊﾟｹﾞﾃｨｻﾗﾀﾞ	16日 カレーライス 大根サラダ パイン缶詰	17日 味噌ﾊﾞﾀｰｺｰﾝﾗｰﾒﾝ 青のりポテト 洋なし缶	18日 わかめごはん 豚汁 コーンフライ アイスクリーム
白飯,豚肉,大豆水煮,じゃがいも,玉ねぎ,白滝,にんじん,切り干し大根,さやいんげん,たもぎたけ,椎茸,生姜,油,醤油,みそ,黒砂糖,てんさい糖,砂糖,酒,みりん,昆布/鶏肉,醤油,酒,生姜,にんにく,卵,でん粉,油/紅まどんな	ソフトフランスパン,油,ｸﾞﾗﾆｭｰ糖,ｼﾅﾓﾝ/ベーコン,じゃがいも,にんじん,玉ねぎ,パセリ,醤油,塩,胡椒,ﾜｲﾝ,（鶏がらスープ,鳥がら）/あさり,生姜,酒,スパゲティ,きゅうり,にんじん,醤油,酢,油,砂糖,みそ,ごま油,白ごま/	白飯,豚肉,じゃがいも,にんじん,玉ねぎ,ｾﾛﾘ,りんご,生姜,にんにく,ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ,小麦粉,油,ｶﾚｰ粉,ｶﾚｰﾙｳ,ｳｽﾀｰｿｰｽ,中濃ソース,ｹﾁｬｯﾌﾟ,醤油,ﾜｲﾝ,塩,ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ,ﾅﾂﾒｸﾞ,鶏がらｽｰﾌﾟ/だいこん,まぐろ水煮,きゅうり,にんじん,白ごま,醤油,砂糖,ごま油,酢/パイン缶	ソフトラーメン,豚肉,にんにく,ごま,みそ,みりん,ごま油,豆板醤,醤油,酒,生姜,もやし,玉ねぎ,メンマ,にんじん,油,ほうれん草,長ねぎ,バター,ｺｰﾝ,（鳥がら,豚骨,煮干し,昆布）/フレンチポテト,油,塩,胡椒,青のり/なし缶詰	胚芽米,大麦,酒,炊込わかめ,白ごま/豚肉,豆腐,じゃがいも,こんにゃく,にんじん,だいこん,玉ねぎ,ごぼう,長ねぎ,生姜,油,酒,みそ,（むろあじ,宗田,昆布）/コーンフライ（とうもろこし,パン粉,生乳,小麦粉,砂糖,スキムミルク等）なたね油/アイスクリーム（生乳・水飴・砂糖・塩等）
21日 ご飯 白玉汁 ぶりのごま味噌かけ 紅白なます	22日 横割バンズ ポテトグラタン レバー入りハンバーグ 照り焼きソース 小松菜サラダ	23日 ご飯 マーボー豆腐 揚げえびシュウマイ しょうが和え	24日 肉うどん かぼちゃのいとこ煮 みかん	25日 シーフードカレーピラフ フライドチキン フルーツミックス
白飯,白玉もち,鶏肉,凍り豆腐,にんじん,ほうれん草,だいこん,ごぼう,長ねぎ,椎茸,醤油,酒,みりん,塩,（削節,昆布,宗田）/ぶり,塩,酒,小麦粉,でん粉,油,みそ,砂糖,ごま/だいこん,にんじん,上白糖,酢,塩/	横割バンズ（卵・ｽｷﾑﾐﾙｸ）ベーコン,玉ねぎ,じゃがいも,にんじん,ﾏｯｼｭﾙｰﾑ,小麦粉,油,チーズ,ｽｷﾑﾐﾙｸ,牛乳,豆乳,塩,胡椒,ﾜｲﾝ,鶏がらｽｰﾌﾟ,パン粉,バター,パセリ/レバー入りハンバーグ（牛肉、玉ねぎ、豚肉、豚ﾚﾊﾞｰ、塩、香辛料、でん粉）,油/醤油,砂糖,みりん,でん粉/ハム,緑豆はるさめ,ひじき,こまつな,醤油,酢,砂糖,ごま油,辛子/	白飯,豆腐,豚肉,生姜,にんにく,油,にんじん,長ねぎ,椎茸,みそ,醤油,砂糖,酒,ごま油,豆板醤,でん粉/えびシュウマイ（えび、すりみ、玉ねぎ、でん粉、パン粉、砂糖、植物蛋白、小麦粉他）油/こまつな,はくさい,生姜,醤油,酒,みりん/	ソフトめん,豚肉,油揚げ,にんじん,ほうれん草,長ねぎ,椎茸,たもぎたけ,醤油,砂糖,酒,みりん,酢,唐辛子,（むろあじ,昆布）/かぼちゃ,あずき,砂糖,塩,白玉もち/みかん	胚芽米,大麦,バター,ベーコン,むきえび,あさり,いか,ﾜｲﾝ,にんじん,玉ねぎ,ﾏｯｼｭﾙｰﾑ,パセリ,ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ,油,ｶﾚｰ粉,塩/鶏肉,塩,胡椒,パプリカ,ﾅﾂﾒｸﾞ,にんにく,牛乳,ﾜｲﾝ,小麦粉,でん粉,油/みかん缶,パイン缶,りんご缶,黄桃缶,なし缶,上白糖/

